

Starters

BURRATA AND COLLECTION OF TOMATOES

Green pesto, crumble of pine seeds

19€

GREEN ASPARAGUS WITH TRUFFLED MIMOSA EGGS

21€

SEA BREAM CARPACCIO

With peach, quinoa with olive oil and roasted buckwheat

25€

GRILLED VEGETABLES TART

Eggplants, peppers, creamy goat cheese, arugula

17€

Main Courses

GRILLED SEA BASS

Served with vegetable wok, peanuts, sauce of soya and smoked sesame oil

37€

SEAFOOD RISOTTO

Clams, razor clams, squid, green peas, chorizo and spring onion

29€

LINGUINE TRUFFLE CREAM PARMIGIANO

36€

LOBSTER ROLL-ING FROM THE BRITTANY COAST

Blue lobster in a brioche bread, avocado, papaya, coral mayonnaise

42€

SALERS ENTRECÔTE

Pommes de terre Pont Neuf, confit shallot

38€

Desserts

PAVLOVA RED BERRIES

Served with curd cheese sorbet

17€

CHOCOLATE BAR

Hazelnuts brownie, pecan vanilla ice cream

17€

RASPBERRIES PISTACHIO TARTELET

Raspberry confit, shortbread pistachios

17€



Restaurant Desers-Menu...

Entrées

BURRATA COLLECTION DE TOMATES

Pesto basilic et crumble de pignons de pin

19€

ASPERGES VERTES ŒUF MIMOSA À LA TRUFFE

21€

LA DAURADE A LA PÊCHE

Carpaccio de daurade, pêche, quinoa à l'huile d'olive, sarrasin grillé

25€

TARTE FINE AUX LÉGUMES GRILLÉS

Aubergines, poivrons, fromage de chèvre frais et roquette

17€

Plats

FILET DE BAR GRILLÉ

Légumes façon wok, cacahuètes, sauce à huile de sésame fumé et soja

37€

RISOTTO ESTIVAL

Aux palourdes, couteaux, encornets, petits pois et chorizo cébette

29€

LINGUINE TRUFFE CRÈME PARMESAN

36€

LOBSTER ROLL-ING DE NOS CÔTES BRETONNES

Homard bleu dans un pain brioché, avocat, papaye et mayonnaise coraillée

42€

ENTRECÔTE DE SALERS

Pommes de terre Pont Neuf, échalotes confites

38€

Desserts

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

Servie avec sorbet de fromage blanc

17€

BARRE CHOCOLATÉE

Brownie à la noisette, glace vanille noix de pécan

17€

TARTELETTE FRAMBOISES PISTACHES

Confit de framboises, pistaches sablées

17€